



POULES
de FRANCE

poules-racesdefrance.com

La Bresse-Gauloise

Fiche
n°07
Page 1/3



VOCATION



Chair ☒



Ornement ☐



Ponte ☒



Couvaison ☐

TAILLE



Nain ☐



Grand ☒



EFFECTIF

Courant ☒

Moyen ☐

Rare ☐



Nom commun : Bresse-Gauloise

Origine : Rhône-Alpes

Dép : Ain, Saône et Loire, Jura

Aire de répartition : France

Histoire

C'est une des plus anciennes races françaises, pour ne pas dire la plus ancienne du point de vue des recueils de textes. Elle est citée dès la fin du XVI^{ème} siècle au moment de l'annexion de la Bresse savoyarde à la France. On y parle déjà de chapon et de poularde de Bresse. La poularde étant sans conteste l'emblème de cette volaille exceptionnelle et du savoir-faire local !

Elle est aussi la plus illustre des races françaises de par sa notoriété passée et actuelle, de par la France et de par le Monde.

Contrairement à bien d'autres races, elle a

résistée à l'apparition des races étrangères et à l'industrialisation, trônant toujours de nos jours sur les étals des bouchers, grands traiteurs et quelquefois même en grande distribution.

Ses promoteurs ont su faire valoir au-delà des contingences économiques, un patrimoine unique dans la grande veine de la gastronomie française. Les éloges sont mérités car la production locale a su conserver la perpétuation de la tradition, contribuer à l'amélioration de la race, tout en protégeant son terroir et son travail.

La Bresse-Gauloise



Dès lors que les volailles bressanes ont su cheminer jusqu'à Paris, leur essor s'avéra franc et décisif, bien que disputé par les volailles du Mans et notamment de La Flèche. Les procédés de marketing et de communications n'étaient pas en attente de télévision ou d'emballages à dorures. Foires, comices agricoles, concours gastronomiques, traiteurs prestigieux et quelques offrandes bien placées (Napoléon III) parachevèrent sa conquête des grandes tables et grandes villes.

La demande fut telle que tout fut bientôt baptisé volaille de Bresse à ce point que la véritable Bresse-Gauloise faillit disparaître alors qu'on croyait en consommer plus que jamais.

Création // En réaction à ces abus et fraudes, le Bresse-Club fut créé en 1904 et développa l'exposition de volailles vivantes conformes au standard. Ce dernier fut d'ailleurs établi à la même date puis amélioré en 1914. Le Club en profita pour délimiter la zone de production (à cheval sur les départements de l'Ain, de la Saône et Loire et une fine bande du Jura) présageant de fait des AOC (appellation d'origine contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication Géographique Protégée) actuelles. De surcroît, toujours dans un souci de limiter la fraude, en 1930, il fut décidé de « plomber les volailles », ainsi naissait la bague métallique apposée sur une aile de la volaille et encore usitée de nos jours.

DEF. MASSE BAGUE

Coq grand	2,5 à 3 kg	18
Poule grande	2 à 2,5 kg	16
Coq nain	-	-
Poule naine	-	-

TÊTE

Yeux	Noir
Bec	Court et courbé
Crête	Simple
Barbillons	Développés
Oreillons	Blanc
Huppe	Non
Favoris	Non
Barbe	Non

CORPS

Forme	Allongée/ élégante
Camail	Ample
Dos	Large
Ailes	Plaquées
Abdomen	Galbé
Queue	Fournie
Peau	Blanche
Tarses	Bleu

CARACTÉRISTIQUES

Chair	-
Ponte	-
Mixte chair/ponte	Oui
Œufs/an	180
Masse œufs	60 g
Couleur	Blanc
Couveuse	Faible
Incubation	21 jours

Coloris existant Homologué : blanc, noir, gris, blanc à crête pâle

Caractéristiques

C'est une volaille mixte chair et ponte, elle demeure assez légère, peu volumineuse, petite et trapue. Le coloris le plus répandu est le blanc lié à des tarses bleus, commercialisé et reconnu pour la finesse et la qualité de sa chair.

La souche noire aura une propension plus forte à la ponte.

Crête simple et retombante, oreillons blancs, elle est sobre et sans atours inutiles. Soit une volaille d'élevage.

C'est néanmoins une volaille d'exception.



La Bresse-Gauloise

Performances, atouts

Couvaison : C'est une couveuse modeste car elle est une bonne pondeuse ! On peut considérer d'ailleurs que sans sélection préalable les races de ponte sont moins bonnes couveuses.

Maturité sexuelle : Précoce; Coq : 5mois; Poule : ponte à 4/5 mois (bien que n'ayant pas fini sa croissance)

Chair : Faible rendement pour les volailles qui ne sont pas destinées à l'engraissement (poulet, chapon, poularde), sa chair est fine et savoureuse.

Comportement, Elevage

C'est une race assez farouche, indépendante et fière, elle ne se laisse guère importuner. Les coqs sont querelleurs.

Elle vagabonde inlassablement et il est préférable de lui concéder une surface suffisante. Elle est rustique et s'accorde de toutes les intempéries notamment dans une région qui ne les ménage guère. Elle s'adapte néanmoins à tous les climats et passe partout.

Son allure sobre et discrète lui confère des qualités rurales incontestables.

S'en procurer

- Pour obtenir une liste d'éleveurs ou se procurer des volailles : <http://pagesperso-orange.fr/volaillepoultry>
- Bresse-Gauloise club, Denis THOMASSIN, "Les Mirabelliers", rue St Germain, 54115 BATTIGNY - tdenisjoelle@aol.com

La recette de Bresse

Poularde de Bresse truffée, cuite à la vapeur

Pour 6 personnes

- 1 poularde de Bresse
- 4/5 truffes
- Beurre
- Armagnac
- 20cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 2 branches de céleri
- 2 carottes
- 1 oignon
- 30g de farine
- 20cl de crème
- 1 jaune d'oeuf
- jus de citron
- sel, poivre



Préparation : 2 heures / Cuisson : 1h30

Difficulté : intermédiaire

Préparation :

- Vider la poularde et glisser sous sa peau de fines lames de truffes
- Composer un hachis avec le foie et 2/3 truffes, le faire sauter au beurre, l'assaisonner, l'arroser avec de l'armagnac et l'introduire à l'intérieur de la volaille que l'on enveloppe dans un linge
- Réserver au frais quelques heures avant la cuisson pour que l'arôme des truffes parfume bien la chair

Cuisson :

- Disposer dans le fond d'une grande marmite une petite passoire à pied de dimension suffisante sur laquelle on dépose la poularde
- Verser dans la marmite 1,5 litre de consommé, 20cl de vin blanc sec, la garniture aromatique et un trait d'armagnac (le liquide ne doit pas toucher la volaille). Saler, poivrer
- Fermer hermétiquement le couvercle de la marmite
- Cuire 1h15/ 1h30 environ
- En fin de cuisson, réserver la volaille au chaud
- Dégraisser le fond de cuisson, le faire réduire si nécessaire et le lier légèrement sur le feu avec 30g de beurre manié (malaxer avec 30g de farine)
- Ajouter hors du feu 20cl de crème préalablement mélangée à un jaune d'oeuf
- Rectifier l'assaisonnement et finir avec un trait de jus de citron
- Tenir au chaud sans laisser bouillir
- Découper la volaille puis servir